

Zutatenliste für Brot

	Mischbrot	Elsava Gold	Bauernbrot	Hasenbrot	Hiäckerbrot	Holzofenbrot	Klosterbrot	Gewürzbrot	Räuber - Brot	Roggenvollkornbrot	Römerkornbrot	Aktivkornbrot	Vollwertbrot	Dinkelbrot	Frischflockenbrot	Dinkelvollkorntoast	Vinschgauer	Sonnenblumenbrot	Walnussbrot	Kürbiskernbrot	Zwiebelbrot	Schinkenbrot	Toastbrot	Vollkorntoast	Weißbrot
Wasser	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggenmehl 1150	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x	x	x	x	x	x			
Weizenmehl 550	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggenvollkornmehl											x	x	x			x								x	x
Weizenvollkornmehl										x	x	x	x											x	
Roggenvollkornschrot						x			x	x	x	x			x		x	x	x	x					
Dinkelvollkorn														x	x	x									
Dinkelmehl 630																x									
Traubenzucker																x								x	
Haferflocken												x		x	x										
Malzpaste																									x
Sojaschrot												x													
Speisesalz (ohne Jod)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Backhefe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggensauerteig	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x	x	x	x	x	x	x		x
Roggenvollkornsauerteig									x	x	x	x	x	x	x	x								x	
Magerquark	x													x							x				
Gewürzmischung		x	x	x	x	x		x	x					x				x	x	x		x			
Kümmel		x	x	x	x	x		x	x					x					x	x	x		x		
Anis								x									x								
Koriander						x	x																		
Fenchel								x									x								
Sonnenblumenkerne											x	x						x							
Haselnüsse												x													
Walnüsse												x							x						
Leinsamen												x		x											
Sesam												x		x											
Kürbiskerne												x									x				
Chia-Samen																									
Röstzwiebeln																						x			
Schinkenwürfel																						x			
Margarine																							x	x	
Malzbackmittel EG																									x
Malzbackmittel CR																									x
Butter																x									

Ihr Brotspezialist: Bäckerei Weigand - Wir backen das gute Brot!

Wir verwenden in unserer Backstube ausschließlich ungespritztes Getreide, kontrollierten Anbaus vom Aussiedlerhof LINK in Mönchberg (Hofstadel)

Zutatenliste für Feinbackwaren

	Passauer / Stölichen	Kümmelstölichen	Milchbrötchen	Mohnbrötchen + Stangen	Sesambrötchen + Stangen	Salzstangen	Rustikale	Roggenbrötchen	Mehrkornbrötchen	Dinkelvollkornbrötchen	Dinkel-Chia-Brötchen	Vollwertbrötchen	Tiroler Spitzbrötchen	Laugenbrezeln + Brötchen	Laugenstangen	Gefüllte Laugenstangen	Käsestangen	Schinkenstangen	Hefe- Hörnchen	Rosenweck	Butterhörnchen	Streuselungen	Nusshörnchen + -schnecke	Mohnschnecken	Plunderschleifen	Blätterteigstückchen	Croissants	Nougatcroissants	Rosinenbrötchen	Käsebrötchen	Käsetörtchen	
Wasser	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Roggenmehl 1150		x						x	x																							
Weizenmehl 550	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Roggenvollkornmehl	x	x																														
Weizenvollkornmehl												x	x																			
Roggenvollkornschrot													x																			
Malzbackmittel "Pur"	x	x	x					x	x	x		x	x	x	x	x																
Malzbackmittel CR	x	x		x	x	x	x		x	x	x	x	x																			
Milchbrötchenbackmittel																															x	
Weizenvitalkleber	x	x						x	x			x	x				x	x			x											
Emulgatorbackmittel CT										x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Speisesalz (ohne Jod)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Roggensauerteig	x	x					x	x	x				x																			
Roggenvollkornsauerteig										x	x	x	x																			
Backhefe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Kümmel		x				x		x	x				x																			
Gewürzmischung								x	x				x																			
Anis													x																			
Fenchel													x																			
Koriander													x																			
Sesam					x				x																							
Mohn ganz				x																												
Kürbiskerne									x																							
Sojaschrot									x																							
Haferflocken									x																							
Leinsamen									x																							
Sonnenblumenkerne									x																							
Brezellauge														x	x	x																
geriebener Käse														x	x	x															x	
Zwiebeln																	x	x														
Butter																	x	x			x											
Margarine (pflanzlich)								x	x					x	x	x			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Milch (-pulver) / Sahne			x	x	x	x										x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Eier																x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Zucker																x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Schinkenwürfel															x			x														
Mandeln																					x											
Nussfüllmasse																							x									
Mohnfüllmasse																								x								
Persipan																										x						
Dosenfrüchte																																
Croissantmehl																																
Nougatmasse																																
Semmelbrösel																								x	x	x						
Fettglasur																																
Rosinen																																
Zitronenaroma																																
Magerquark																																
Backpulver																																
Quarkpulver																																
Aprikosenmarmelade																								x	x	x	x					
Malzpaste	x	x																														
Schmalz								x	x																							
Dinkelvollkornmehl										x	x																					
Dinkelmehl 630										x	x																					
Apfelessig										x	x																					
Chiasamen											x																					

Ihr Brotspezialist: Bäckerei Weigand - Da weiss man, dass es schmeckt!

Wir verwenden in unserer Backstube ausschließlich ungespritztes Getreide, kontrollierten Anbaus der Erzeugergemeinschaft BAYERNHÖFE und sind bestrebt so wenig Zusatzstoffe wie möglich zu verwenden. - Zum Schutze Ihrer Gesundheit. Für interessierte oder auch skeptische Kunden steht unsere Backstube stets offen. Bitte fragen Sie im Laden nach einer individuellen Führung durch unsere Betriebsräume.